

Leprechaun Dearg

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU ---
- SRM **15.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (53.8%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.4%)	79 %	19
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1 kg (15.4%)	79 %	125
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (7.7%)	75 %	50
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (7.7%)	75 %	70

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile